



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
FILOZOFICKO-  
PŘÍRODOVĚDECKÁ  
FAKULTA V OPAVĚ

---

**Nacházíte se zde:** Články > „Vycházeli jsme z původních středověkých receptů, nebylo jednoduché jim porozumět,“ uvádí profesorka Irena Korbelářová

## **„Vycházeli jsme z původních středověkých receptů, nebylo jednoduché jim porozumět,“ uvádí profesorka Irena Korbelářová**

Proděkanka pro studijní záležitosti a organizaci Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity (FPF SU) v Opavě prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. je jedním z garantů právě probíhající výstavy „S knížaty u stolu“.



Výstava ukazuje kuchyni a kulturu stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři. Prohlédnout si ji můžete do 31. října 2018 v prostorách Bílého zámku v Hradci nad Moravicí, její polskou část pak v piastovském zámku v Ratiboři. Výstavu pořádá Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště Ostrava, Slezská univerzita v Opavě a Powiat Raciborski. Irena Korbelářová nám poskytla v následujícím rozhovoru bližší informace.

### **Paní profesorko, co vše mohou návštěvníci výstav zhlédnout?**

Lidé mohou vidět originální archeologické nálezy z Opavska a Ratibořska, které ve středověku pojila společná historie, především pak z obou výše zmíněných zámků, ale i z městského prostředí. Vystaveny budou rovněž písemné a ikonografické doklady, repliky nádobí a předmětů používaných při stolování na středověkých vévodských dvorech Piastovců a Přemyslovců či v měšťanských domácnostech.

## **Lákadlem vernisáže byly speciality ve středověkém stylu, které mohli návštěvníci ochutnat.**

Tyto dvorské pokrmy připravila absolventka našeho oboru Kulturní dědictví v regionální praxi Martina Kahánková ve spolupráci se členy Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu. V Gastrocentru je již předtím vyzkoušeli i studenti v rámci tzv. odborných předmětů a experimentální retrogastronomie.

Při přípravě pokrmů jsme vycházeli z originálních středověkých receptů a zvyklostí. Nutno zdůraznit, že jsme se věnovali skutečně jen stavování urozené, dvorské společnosti, proto mohou jídla působit nákladně a sofistikovaně. Receptům ze 14. a 15. století přitom není jednoduché porozumět. Jsou dochovány převážně ve francouzštině a němčině, často obsahují jen výčet ingrediencí a stručné pokyny k přípravě. Smysl musíte mnohdy hledat mezi řádky, je třeba je převyprávět.

Na vernisáži mohli návštěvníci ochutnat jídla, která jsou skutečně spojena s prostředím, v němž se opavští a ratibořští vévodové pohybovali, ba dokonce je prokazatelně mohli sami okusit. Nejoblíbenějším a hojně připravovaným bylo mandlové mléko. Připravena proto byla s jeho použitím syrná (tvarohová) kaše s medem. Vepřová pečeně s tuňínem, obalená ve skořici a hřebíčku, byla s pšeničnou kaší podávána na říšských hostinách Karla IV. Oblíbené byly paštiky všeho druhu, volba zde padla na hovězí masovou paštiku s játry s červeným glasé, podávanou se švestkovo-perníkovou omáškou (šalší). Podobně hojně byly sulce Zde jsme vycházeli z receptů Hedviky a Žofie Jagellonských, dcer polského krále a krátce opavského vévody Zikmunda. Recept na studenou postní huspeninu, připravenou ze štiky či kapra vařených s vínem, octem a kořením, se dochoval v jejich korespondenci. Na stole byl také jablkový koláč s cibulí a fíky, chléb z různých druhů mouky aj.

### **Jak vlastně vysoká aristokracie žila? Dbala na zdravou výživu?**

Zvyklosti byly podobné jako dnes. Někdo žil zdravě, někdo holdoval tučným jídlům, červenému masu. Vévodové byli v mládí fyzicky zdatní, cvičili, účastnili se turnajů a byli připraveni pro osobní účast v boji. Tomu byl uzpůsoben jejich jídelníček bohatý na bílkoviny. Ve starším věku však mnozí trpěli dnou. Víno, byť někdy ředěné, se pilo běžně jako voda, která nemusela být nezávadná. O tom, že o zdravé výživě věděli své, svědčí mj. i stravovací doporučení dvorních lékařů pro císaře Karla IV. a jeho syny Václava a Zikmunda. Kladl se v nich důraz na konzumaci lehčího masa, zeleninových salátů, naopak se zapovídalo uzené maso, zvěřina, těžká vína apod..

### **Z čeho se skládala typická večeře vévodů?**

Především je nutno zdůraznit, že jedli obvykle dvakrát denně: kolem desáté až jedenácté hodiny dopolední a pak v pět hodin odpoledne. Oběd, stejně jako večeře měly většinou tři až čtyři chody. První se skládal hustých polévek či omáček (jích), různých paštik, huspenin. Oblíbená byla ragú, zejména z malých ptáčků (skřivanů, drozdů, malých křepelek). Druhý hlavní chod tvořily velké pečeně z hovězího, drůbežího, méně vepřového masa, oblíbené bylo jelení či srnčí maso. Třetí – dezertní – chod tvořily opět paštiky, huspeniny, plněné masové koláče a také sladkosti: čerstvé i kandované ovoce, sladké koláče a pečivo. V postní dny bylo maso nahrazeno rybami a vodními živočichy, včetně žab, šneků či dnes nepochopitelných bobřích ocasů.

## **Jsou k dispozici recepty, podle nichž si mohou zájemci nějaký středověký pokrm připravit?**

Na zámku v Hradci nad Moravicí jsou připraveny letáčky, v nichž lidé najdou recepty na mnohá již zmíněná jídla, například na mandlové mléko se slepičím masem, ragú s malými ptáčky, paštiku podle Guillaumea Tirela (dvorního kuchmistra francouzského krále, který vařil v roce 1378 v Paříži i pro Karla IV. a slezské vévody v jeho doprovodu)) či vepřovou pečení na německý způsob. Vyzkoušet ale mohou podle nich i přípravu na středověké jitrnice z vepřových střev.

Pro úplnost je nutno dodat, že naši předci sladili třtinovým cukrem dováženým z Asie, hodně kořenili a celkově lze říci, že jejich jídla měla sladko kyselou chuť. Pokud se tedy chceme přiblížit středověkým zvyklostem urozených vrstev, je třeba pokrmy (i masité a rybí) hodně osladit a ochutit octem. Mnohé nám současníkům přesto chutnají až nečekaně dobře.

O výstavě, která je součástí projektu Kuchyně a kultura stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři/Kuchnia i kultura kulinarna na książęcych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu, jsme již psali na:

<http://www.slu.cz/fpf/cz/clanky/jak-jedla-a-stolovala-knizata-na-zamku-hradec-nad-moravici-se-chysta-neobycejna-vystava>

<http://www.slu.cz/fpf/cz/clanky/originalni-vystava-s-knizaty-u-stolu-se-blizi>

**TEXT připravila: Zuzana Urbánková/Centrum multimediální tvorby**

**FOTO: Ondřej Durczak/Centrum multimediální tvorby**